自慢のこれで

「いただきます！」

北陸にはこだわりの食材や加工食品、調味料がいっぱい！
ご家庭で一層おいしくいただける、名品を使ったレシピや楽しみ方をご紹介します。



私がおすすめします！

北陸すしアカデミー
津田なゆこさん

テレビやCM、ラジオなどで活躍中の愛すべきローカルタレント。『北陸すしアカデミー』1期生として、富山の寿司の魅力も各地で精力的にPR中！

#1 北陸塩業「富山湾の塩」の楽しみ方



お寿司×「富山湾の塩」

富山県で塩を中心とした食品、化成品を販売している『北陸塩業』。塩とともに140年歩んできた同社が、今夏新商品を発売した。富山湾の海洋深層水を100%使用した「富山湾の塩」は、まろやかな味わいが特長。あえて粒形を不揃いにしてあり、食感も楽しく、振りかけると雪のような見た目もきれい。お寿司に合わせれば、素材の旨味を引き立たせ、いつもと違うおいしさに気づく。仕上げ塩として様々な料理と楽しみたい一品だ。

楽しみ方

1.「富山湾の塩」をひとつまみ手に取る。
2. お寿司のネタにパラパラとかける。



津田さんもお寿司に「富山湾の塩」をかけて試食。ネタの本来の味がやさしく口に広がっていく味わいに太鼓判を押す。「ブリやトロなど、脂がのったネタにおすすめです！」。

使ったのはこれ！



富山湾の塩
648円（希望小売価格）

素材の旨味を引き立てる特別製法の塩。富山湾海洋深層水を使い仕上げたハンドクラフトならではの風味を楽しんで。



『HELLO KITTY』とコラボした「食卓塩」（300円）も販売中。キュートなキティちゃん柄は、食卓に置いておきたいお気に入りになりそう。

©2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672204

北陸塩業株式会社
〒930-0859 富山県富山市牛島本町1-4-70　TEL.076-431-8044
https//:hokurikuengyo.co.jp